La saga de notre culture de champignons de Paris, par les CE

Jour 1

Aujourd'hui, c'est lundi 11 mai 2015 et la maitresse a une surprise pour nous ! Elle nous a acheté des kits pour faire pousser des champignons de Paris en classe. On a 2 grosses boîtes en polystyrène qui ont un couvercle en carton.
A l'intérieur, il y a un sac de terreau et des gros filaments marrons. Pour le moment on ne sait pas vraiment ce que c'est.
En premier, on a lu le mode d'emploi pour connaitre ce qu'il fallait faire. Ensuite, on a mis le terreau dans un sac étanche avec 180ml d'eau. Amaury a bien brassé la terre et l'eau.
Pour finir, la maitresse a fait un nœud à chaque sac pour que l'eau ne s'évapore pas. On va laisser ces sacs à 20°C pendant 24h dans notre vestibule.

Jour 2- Mardi 12 mai.

Nous avons fait la 3ème étape : verser le terreau humide depuis hier sur le compost marron. Ce compost contient des filaments de mycélium... On ne sait pas encore ce que c'est mais on l'a lu sur le mode d'emploi... On se demande où sont les graines de champignons !!! Lilou et Jeanne se sont chargées de verser le terreau et de bien l'étaler.
Puis on a remis les couvercles sur les boites et on les laisse 3 jours à 20/22°C dans notre vestibule. On continuera vendredi donc...
Sur une fiche d'expérience, on a fait les dessins de ce que l'on a observé et on a mis les légendes.

Jour 4- Vendredi 15 mai

Après 3 jours dans le vestibule, nous avons ouvert les boîtes. On a vu quelques filaments de mycélium mais pas assez. La température ne devait pas être bonne.
On va les garder "au chaud" dans la classe ce week-end.
On a pulvérisé 80ml d'eau sur chaque boîte. Il faudra le faire chaque jour !!!
Puis on a posé les couvercles dessus mais ils sont rehaussés pour laisser passer l'air et de la place quand les champignons pousseront.
On a dessiné ce que l'on a vu sur notre fiche d'observation.

Jour 14 Waouhhhhhhhhhhh ! Youpi !!!!!!!!!!!

Nos champignons ont enfin poussé : on voit des mini-champignons qui sortent du terreau... Mais on a l'impression qu'ils sont à l'envers !!! En fait, ils sont encore trop petits, il faut les laisser pousser pour que cela ne se voit plus. Il faut aussi attendre pour les déguster !!! Il faut être patient.
On observe beaucoup plus de mycélium à la surface et on voit plein de petits points blancs : on pense que cela deviendra des champignons ! A suivre donc...

La saga de notre culture de champignons de Paris, par les CE *(suite)*

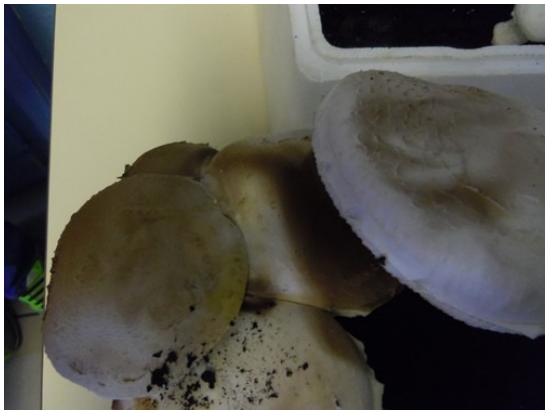
Jours 15 à 17

Après 14 jours d'attente, nous avons vu nos champignons grossir, grossir... Il y en a des nouveaux tous les jours.
Aujourd'hui, vendredi 29 mai 2015, 17 jours après le début de l'expérience, nous avons constaté que les champignons sont bons à manger pour certains : ils font 4 cm de haut. On a décidé de les goûter lundi en rentrant à l'école.
On espère qu'ils seront plus gros mais de combien ? Certains pensent qu'ils vont dépasser les 10cm...

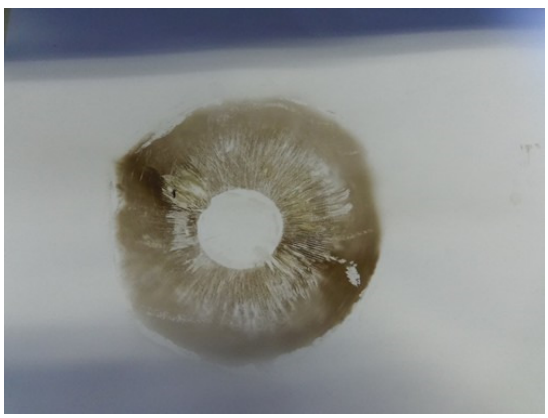
Jours 20 à 22 WAOUHHHHHHHHH !!!!

Lundi 1er juin.- Pendant le week-end nos champignons ont triplés de taille !!!! Ils faisaient 10cm et même plus... Un champignon, cela grandit donc très très vite car le vendredi le plus gros faisait juste 4cm. C'est pourquoi on dit "pousser comme un champignon" ! On a remarqué que le chapeau s'était ouvert complètement. On a pu voir des lamelles roses foncées dessous. Par contre, certains chapeaux avaient des traces de poussière marron qui s'enlevaient avec le doigt.
Après recherches, on a compris que c'était les spores (comme le pollen de la fleur) qui étaient tombées sur le chapeau d'un autre champignon.

Mardi 2 juin.- Les champignons ont encore poussés et brunit. On ne pourra pas les déguster malheureusement car ils sont trop gros. On doit les consommer lorsqu'ils sont encore fermés et plus petits que 5cm.
La maitresse les a coupés pour nous les montrer de près. On a bien vu les lamelles et comme des petites taches marrons dessus. Du coup, on a décidé de poser le plus gros chapeau sur une feuille blanche pour voir ce qui allait tomber.
Le soir avant de sortir de l'école, la maitresse a enlevé le chapeau. Et ohhhhhhhhhhhhh ! On a vu un disque de la même taille que le chapeau fait de poussière marron. On arrivait même à voir les traces des lamelles. C'était les spores qui sont tombées du chapeau pour être disperser dans la nature et permettre la reproduction du champignon. Certains ont dit que cela ressemblait à l'intérieur d'un œil !



Mercredi 3 juin.- On a pu déguster un champignon qui était fermé. On a goûté d'abord le pied qui est tout blanc et assez ferme. Ensuite, on a mangé les petites lamelles bien roses qui avaient plutôt un goût de noisette. On a fini par le reste du chapeau. On a aussi travaillé sur l'histoire du champignon de Paris, ses origines, les lieux de production, sa composition, son cycle de vie...



Vous pouvez aller sur le site scolaire qui explique tout… Les CE